

Tarte à la rhubarbe, à la pomme et sa meringue



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 45 mn

Profitez de cette saison pour réaliser des tartes avec les fruits du jardin...

Ingrédients

- 600 g de rhubarbe
- 3 pommes
- 1 pâte feuilletée ou brisée
- 2 blancs d'oeufs
- sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- un peu de beurre

Préparation

- 1 Epluchez la rhubarbe et coupez-la en tronçons de 1 cm.
- 2 Coupez les pommes en petits morceaux.
- 3 Etalez la pâte et piquez le fond.
- 4 Dans un peu de beurre, faites revenir les pommes. Une fois dorées, ajoutez-y la rhubarbe et versez cette préparation sur le fond de tarte.
- 5 Enfournez 30 minutes à 160°C (th.5-6).
- 6 Pendant ce temps, montez en neige les 2 blancs d'oeufs avec la pincée de sel ferme.
- 7 Sortez la tarte et déposez les blancs sur le dessus. Remettez au four 10 minutes.

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

